

電気の ふるさと

Vol.49
2017.9
Autumn

ふるさと便り ～町長室から～

福島県大熊町 渡辺 利綱 町長

特集 「協働」と「連携」によるまちづくり②

山口県漁協田布施支店が推進する
漁村活性化の取り組み

新規就労・後継者の育成を推進し
漁業の「六次産業化」で浜の活性化を目指す

KEY PERSON

伊藤 拓哉 さん (株式会社生産者直売のれん会 執行役員)

地域ブランドの作り方と自治体職員の役割

【写真】山口県上関町からの瀬戸内海の眺望





ふるさと 便り

～町長室から～

大熊町データ

【人口】
10,572人
(平成29年7月31日現在)
【面積】
78.71km²



大川原連絡事務所



大川原地区の東京電力社員寮



『大熊食堂』の内部



苦難を乗り越えてきた 6年間

平成23年3月11日の東日本大震災から6年が過ぎました。翌12日には東京電力福島第一原子力発電所の半径10km圏内に避難指示が出され、当初、私たち町民は、田村市、三春町、小野町、郡山市に分散しての全町避難を余儀なくされました。その後、避難生活が長引くことが想定されたため、どこか落ち着いた環境で、町も町民も今後について考える拠点が必要だと思いい、4月3日・4日に会津若松市へ二次避難をし、大熊町役場は会津若松市の旧高校校舎に出張所を構えることとなりました。現在は、いわき市や郡山市などにも出

張所や連絡事務所を置いています。この6年間は、本当に大変な歳月でした。全町避難後、田村市総合体育館に災害対策本部を再設置し、各避難所の運営に奔走する中、私も職員も「今日はどんな一日になるのか」という不安な思いで、一日一日を過ごしております。

本年3月に、東日本大震災後6年間の町の記録をまとめた「大熊町震災記録誌」を発刊いたしました。それを読み返しますと、町民の皆さんは大変なご苦勞をされ、これまで本当によく頑張つてこられた、と改めて感じております。

加えて、職員に対しても、これまでの道のりを振り返ると「本当によくやったな、頑張ったな」と

褒めてあげたい気持ちです。一つをクリアすると新たな課題が出てくるなど、かつてない試練の連続でした。簡単には言えませんが、私も職員も「自分たちが町を背負っている」「守らなければならぬ」「復興をするのだ」という責任感や使命感に、突き動かされていたのではないかと思います。

以前、関西から会津若松を訪ねてこられた方が、「この避難生活をよく頑張つておられますね。他の土地の方はここまで頑張れないかもしれない。会津に来て、辛抱我慢に花が咲く、ということを抱我慢に花が咲きました」という言葉をかけてくれました。そこには、

長い冬を耐えて春を迎えるという東北地方の気候・風土が、我々の

忍耐強さを育ててくれることがあったのかもしれない。

「町民の心の復興」と「町土の復興」を目指して

平成26年3月、『大熊町復興まちづくりビジョン』を公表し、その1年後には『大熊町第二次復興計画』を策定して、「避難先での安定した生活の確保」と「帰町を選べる環境整備」の二つを大きな柱として、復興に向けた取り組みを進めてきました。

「避難先での安定した生活の確保」としては、避難先での生活再建支援、町民同士の絆の維持、コミュニティ支援など、様々な取り組みを通じて町民の皆さんの生活再建や「心の復興」に尽力してきました。しかし、町民の皆さんの現在の暮らしや、必要な支援も同じではなく、これまでの支援に對

する受け止め方も様々です。全てのニーズにお応えするのは非常に難しいことですが、それでも諦めることなく、皆さんに寄り添う姿勢を大事にしながら、これからの道を模索していきます。

「帰町を選べる環境整備」としては、大熊町の大川原地区において復興拠点の整備を進めていきます。現在、大川原地区には東京電力の社員寮や、廃炉・汚染水処理・中間貯蔵施設関連の民間事業者の事務所が整備され、そこで約3,000人が働いています。また、『大熊食堂』という飲食の施設や、給食センターも整備され、町内で働く人々に温かい食事が提供できるようになっています。平成30年度末までには役場の新庁舎の整備を目指しており、これに合わせて商業施設や医療機関などの整備も段階的に進めていく方針です。まだまだ町民の皆さんが帰還し



整備が進む大川原地区



大熊町会津若松出張所



田村市における災害対策本部の様子

町内外の人々と 若者の力でまちを再興

て生活できる環境は整っていませんが、「線量が下がった」ということ以上に、「現地で働いている人がいる」という事実には説得力があると思えます。そのような「目に見える動き」があるため、「帰れるかもしれない」という希望をもてました」という町民の方の声もいただきました。時間はかかって、町民の皆さんが町への帰還を選べる環境整備を進めていく考えです。

かつて、現在の福島県浜通り北部に相当する相馬中村落は、天明の大飢饉に見舞われた際に人口の大半を失ったのですが、現在の北陸地方から農民の移民を受け入れて人口を回復させ、藩を立て直してきた歴史があります。このように苦しい時代を乗り越えてきた歴史は、どこの地域にもあるでしょう。ですから、これからの大熊町でも新しい人たちを受け入れながら、元の町民と共生して再興させることができるはずで

めていきたいと考えています。新しいまちづくりや、外からの人々の受け入れに対して、「それは本当の大熊町じゃない」という声もあります。確かに、昔を受け継いでいくことは大事です。しかし、それだけでは活気が生まれません。大熊町外の人たちの力を得ながら、自分たちも力を発揮し、まちを復興させていこうという意欲を持つ人が一人でも多くいてくれること、それが、今後のまちづくりには必要です。

とくに次世代を担う若者にそのような意識を持ってもらいたいと願っています。町の若手職員たちによる『ふるさと未来会議』という組織があり、今年で発足2年目になります。ここでは意見交換が活発に行われ、「自分たちが理想とするまちを自分たちで作るんだ！」という意識をもった職員が増えてきました。

また、行政とは別の立場でまちづくりを担う機関として、「まちづくり会社」の法人設立を目指しています。当面は、新規就農希望者と、農地の維持管理をできなくなった町民との間のマッチングなど、遊休不動産の維持管理・活用

大熊町から 全国へのメッセージ

全国、世界各地の皆さまからご支援をいただいたおかげで、大熊町はこれまで、復興に向けて歩むことができました。私たちがしっかりと前進していくことが、ご支援いただいた皆さまへの恩返しに

なると思っています。東日本震災以後、マイナスからのスタートでしたが、多くの皆さまからの支援に支えられて、逆境を乗り越え、ようやくゼロの地点に立つことができましたようにも思います。私たちが前に進んでいるのが皆さまに伝わるよう、復興に向けて邁進してまいります。(談)

大熊町地域包括支援センターの介護予防事業『男塾』 大熊町社会福祉協議会主催で毎年開催されている『夏まつり』(いわき市内で)



『おおちゃん小法師』の絵付け風景



大熊町のマスコットキャラクター『おおちゃん小法師』



次世代を担う若者を対象にした短期留学の『希望の翼』出発式



特集

「協働」と「連携」によるまちづくり②②

山口県漁協田布施支店が推進する漁村活性化の取り組み

新規就労・後継者の育成を推進し 漁業の「六次産業化」で 浜の活性化を目指す

【写真】

- 1 田布施港
- 2 『新鮮田布施』の皆さん
- 3 田布施地域交流館
- 4 対岸は田布施町
- 5 町を貫いて流れる田布施川
- 6 底引き網漁船での操業
- 7 田布施地域交流館での販売ブース



2



1

山口県漁協田布施支店では、新規漁業就労者の確保・育成事業を推進して、「師弟」による漁業技術指導を行っている。また、漁村での生活面の安定のため低価格魚・未利用魚の付加価値向上策として、有志で漁業協業体『新鮮田布施』を結成して、地域内で加工販売している。

「師弟関係」で新規就業者を育成

田布施町は、山口県南東部の室津半島の付け根にあり、瀬戸内海沿岸から内陸に向かって町域が広がる、柳井市と光市に囲まれた人口約15,000人の町だ。昭和30～40年代に、岸信介、佐藤栄作と2人の内閣総理大臣を輩出しており、2人の首相を出した「町」は全国でも田布施町だけである。

施川の河口に、町の代表的な観光地である馬島への渡船乗り場があり、その横の小さな漁港には小型の漁船が並んで停泊している。その前にあるのが山口県漁協田布施支店だ。正会員は26名で準会員は24名、平成23年度の水揚げ高は144トン。山口県漁協の中でも小規模な支店で、小型底引き網漁船（3～5トン）8隻、ごち網漁船



3



4



5



6



7

■田布施町情報■

- 【人口】15,533人（平成29年7月31日現在）
- 【面積】50.35km²
- 【発電所データ】中国電力(株) 柳井発電所(柳井市) ※田布施町は隣接地





小型底引き網漁船が係留する港



水揚げ風景



山口県漁協田布施支店と手前が『新鮮田布施』の加工場



水揚げされた魚

間にわたって漁業研修が行われる。その間、定着に向けて就業給付金の受給や、漁業経営に必要な様々な資格の取得、漁船のリース等の支援を受ける。

田布施支店では、主に「雇用型」ではなく、実際に船を所有して操業する「独立型」の募集を行っている。

「加工をして付加価値を付けて売る」ということだった。一次産品の六次産業化」などが、声高に叫



加工場での加工風景

以前から、ベテラン漁師たちの間では「これからは、漁師が魚を売らないと生きていけない」という認識があり、軽トラックで鮮魚を売り歩いていた。

その中で、顧客から「加工品があれば」という声があがる。さばき方が難しいことから鮮魚が敬遠されてしまうのだ。ハモの「骨切り」などは、相当の技術が必要となる。また、値段の付かない雑魚を、どうにかして活用できないか、という思いもあった。

「加工品が売られる」という声があがる。さばき方が難しいことから鮮魚が敬遠されてしまうのだ。ハモの「骨切り」などは、相当の技術が必要となる。また、値段の付かない雑魚を、どうにかして活用できないか、という思いもあった。

製品は鮮魚（フィレ、ミンチ、刺身）、調味品（付け焼き、一夜

1隻を主体に、ハモ、コウイカ、カレイなどの多種多様な魚介類を水揚げしている。

「独立した漁師に憧れてくる人がいますが、実際は本当に大変です。甘くないです。ですから、師弟による育成が必要なのです」と言うのは、田布施支店の運営委員長の久楽和則さんだ。

GPSなどの機器を駆使して操業するが、気象条件などにも影響されるため、漁業技術を習得することは並大抵なことではないという。水揚げ高も少なくなってきたり、

は、次のように進む。夫や息子が漁に出て帰港すると、市場に出荷する鮮魚と加工向けの魚に仕分け、浜で待っている妻や母が、加工用の魚の下ごしらえをする。鮮魚で売るのはパック詰めし、フライなどの加工品はすぐさま作業に入る。



田布施支店運営委員長の久楽和則さん

漁業協業体『新鮮田布施』の誕生



大盛況の「土曜昼市」



鮮魚のパック



平均450円の加熱調理前のフライ半製品



毎週開かれる「土曜昼市」での販売



「土曜昼市」では、十数分で完売することもある

干し)、冷凍食品(加熱調理前のフライ半製品)に分けられる。販売先は田布施町の「田布施地域交流館」と、土曜昼市(現在は毎週土曜日午後3時から)だ。

そのポリシーは「①新鮮・安心安全、②安価Ⅱ量販店より安く、③実力主義Ⅱ頑張る人が儲かる、④自立Ⅱ必要以上に組合に頼らない」の4つ。当初から、このポリシーは崩さず、現在に至っている。

売上額は、グループ全体で月平均120万円ほど。加工場は共同で利用しているが、各組は独立した事業者で、製品には加工者の名を入れる。NFの奥さんたちは、都会からやってきたこともあり、包丁さばきは、ベテランの奥さんほど上手ではない。このため、売り上げに差は出るが、少なくとも月15万円以上の貴重な収入源となっている。現在では、NFメンバー

ベテランと若手の連携で 事業を推進

の漁業収入全体のうち、加工品販売収入は3〜5割を占めており、従来の水揚げと合わせ、純利益も

倍増し、安定した経営に寄与している。

大阪の住宅関係の会社でサラリーマンをしていた濱田秀樹さんは、

そうしたNFのひとりだ。それまで、営業売り上げトップクラスを

維持していた濱田さんだったが、仕事に追われ、子供との時間を過ごすことができない生活に疑問を

持ち、平成15年に『ニューフィッシュャー(NF)確保育成推進事業』

に応募。家族とともに、ここ田布施にやってきた。もともと、ボート

などのアウトドアレジャーをしており、海も好きだった。漁師に

対する憧れもあった。研修終了後、小舟で地回りの漁業を行っていた

が、家族を養うためにもっと収入が得られる漁がしたいと、中古船

を購入して、底引き網を始めた。その時に「師匠役」を引き受けて

くれたのが、前野嘉さんだった。しかし、船の購入費や修繕費に約

1,400万円の資金を投入したため、その償却に費用がかさみ、思っ

たより生活は楽にならなかった。そんな時期に、『新鮮田布施』

の話があり、設立に参加することになる。

前述したように、協業体としての『新鮮田布施』は、働けば働くほど収入が増えるためのシステムだ。

濱田さんの師匠である前野さんは、隣町である光市・牛島の出身。

結婚して田布施にきた。以来55年間、底引き網で漁をしている。『新鮮田布施』の中では最年長で、3

人のNFの師匠役を務めてきた。小松俊昭さんは、濱田さんと同

期のNFだ。県内でサラリーマンをしていたが、独立型の漁師を支援

してくれる田布施に、奥さんとともに応募した。その時の募集枠

が1名だったため、採用されなかったが、その後、田布施支店と交

渉してNFになった。埼玉県出身の加賀達成さんは、

NFとして3年目、昨秋に研修



【上段左から】前野嘉さん、濱田秀樹さん、【下段左から】小松俊昭さん、加賀達成さん、鷲邦夫

を終えて独立したばかり。『新鮮田布施』の中で、26歳と最も若い。東京のNFのフェアに参加したとき、独立型である点や、船のリース制度など山口県の支援制度が整っていたので、山口県を希望。実際に漁師さんと接する中で、田布施を選んだ。師匠役となった濱田さんの人柄に惹かれたことも大きな理由だった。この秋に結婚する予定の婚約者である猪俣聖奈さんを説得、独立した昨年秋に、彼女を連れてきた。最初は、体力的にもきつく、漁が思うようにできな

振興トピックス

このコーナーでは、主に電源地域の地域活性化に向けたソフト事業の話題を取り上げています。今回は佐賀県玄海町、福井県美浜町、北海道神恵内村の取り組み、当財団が実施した福島12市町村の復興交流研修について紹介します。



地域おこし団体『玄海ホットランナー』

玄海町の「ふるさと応援寄附金事業」は、全国で寄附額2位となった平成26年から現在まで、たくさんの方々から支持を受けています。特に、高額の寄附者に提供される『Premium Genkai』は、定期便プランの先駆けでもあり、「元祖・定期便」として非常に高いリピート率で大人気となっております。玄海町の高い支持率を物語っています。

昨年5月には、20社以上の参加事業者のうちの1人が、地域おこし団体『玄海ホットランナー』を結成し、玄海町をさらに盛り上げて行くための活動を開始しました。地元の特産品を使った「クラウドファンディング」で製作した『音音』を無事お酒は完成し、現在では製造して4年目を迎えます。食用米ならではの甘みで、まろやかかつすっきりとした味わいとなっています。



定期便プラン「Premium Genkai」

「クラウドファンディング」で製作した『音音』

新しい地域おこし団体による 特産品が誕生

佐賀県玄海町
地図A

一昨年度実施した「全国棚田サミット」でもこの音音を配布し、好評を博したようです。こうした機会やふるさと納税を通して、この音音が町民の誇れる特産品となっていくことが期待されています。

玄海町では、寄附を集めるだけではなく、ふるさと納税を契機に、事業者がお礼品を提供する中で培ったノウハウや知見を活かした、「次に繋がる取り組み」が期待されています。

「相互友好協定」で 大学との連携強化を推進

本年6月30日、美浜町は神奈川県横浜商科大学と相互友好協定を結びました。この協定は、観光振興や産業振興、人材育成の各分野で行政と大学が協力するもので、今後、横浜商科大学の学生インターンシップの受け入れや、町職員等の同大学への派遣等で、お互いの発展に繋げることを目的としています。

美浜町ではこれまで、観光開発において、観光資源調査や観光振興計画策定業務などで、同大学の商学部長である羽田耕治教授との繋がりがありました。今回の協定締結では、組織としての連携体制を整えて、観光振興、産業振興、人材育成等の

各分野で繋がりを深め、商工業におけるマーケティング調査やビジネスの方向性を探るなど、交流人口の拡大やインバウンドにおいて、一層の地域活性化を図るものとなっています。

協定書の調印式で、美浜町の山口治太郎町長は「横浜商科大学は日本で2番目に観光専門の学部ができた」と聞いており、今回の協定により、観

みが見え始めているようです。「応援して下さる寄附者様のおかげで、地元の事業者も自分たちの産品に自信を持つことができました。今では新しいお礼品の提案も格段に増え、ふるさと納税によって町が活性化しているのを感じており、この流れを絶やさず、事業者への支援に全力で取り組んでいきます」と、玄海町の担当者は語りま



本年6月の調印式

福井県美浜町
地図B



復活した盆踊り



イベントでの
おでん販売

『神恵内村魅力創造研究会』から 地域の魅力を発信

北海道神恵内村
地図

光資源のPRの指導をいただけることや、町の人材を大学に派遣できることに、大いに期待しています」と述べました。

また、同大学の小林雅人学長は「美浜町は、これからの観光の主流となる体験型観光の資源

が豊富で将来性のある地域です。今後、本学の学生が美浜町の豊かな観光資源を肌で感じ、実践力をつけることや、本学に興味を持った美浜町の若い人が本学で学び、美浜町にUターン就職すること等で、お互いに発展し

担っています。

北海道の積丹半島に位置する神恵内村。日本海に面し、美しい自然と豊かな海の幸が自慢のこの地域でも、若者が地域を離れ、人口減少が進んでいます。そんななか、「自分たちの地元

の「いいね」を目標としてきましたが、今では2,000人を超えています。地元にとっては当たり前前のことでも、外の人のとっては魅力になることに気がつき、開設以来、毎日欠かさずに情報を更新しています。

平成24年9月に設立した研究会は、今年9月で6年目に突入り、現在は24名の若者が活動を

近年では、情報発信にとどまらず、郷土の文化伝承にも取り組んでいます。最近では、食べる機会が減ってきた村のソウルフード「マスカレー」の復活・普及のため、道の駅での販売イベントを実施

しました。また、村独自の歌詞と振り付けのある「神恵内音頭」の伝承のため、研究会の

ていくことを期待しています」と話されました。

全国各地で、自治体と大学の「連携」が進められています。このような「更なる連携強化」が、今後ますます増加すると思われる。



神恵内村魅力創造研究会の皆さん

メンバーが地域のお年寄りに盆踊りを教えていただき、22年ぶりに盆踊りを復活させました。人口約900人の神恵内村で、5回目となる今年の盆踊りは500人以上が集まり、会場にぎわいに包まれました。

今後は、研究会単独での活動だけでなく、他町村の団体との交流・連携も図りながら、村の魅力の掘り起しと地域活性化に取り組んでいくとのこと。地元

被災自治体の若手職員を対象にした 交流研修

福島県
地図

電源地域振興センターでは、東日本大震災に伴う原子力発電所事故により、被災した自治体の若手職員を対象とした研修を行っており、本年度も宮城県石巻市と東松島市において、8月29日～30日の2日間にわたって開催いたしました。

初日は「エコで災害に強いまちづくり」をテーマに、「東松島スマート防災エコタウン」を見学。通常時はエリア内に設置された太陽光発電所の電力を地産地消し、災害時など外部電源が途絶えた時でも蓄電池から当面必要な電力を自給できる、「スマートグリッド」を取り入れた災害に強いまちづくりについて学びました。

その後「復興まちづくりと地域エネルギーシステム」について、東北大学大学院工学研究科教授の中田俊彦氏より、地球規模の視野で考え、地域視点で行動する考え方に立ち、地域エネルギーシステムをデザインする必要性について講義をうけました。夜には参加者同士の交流を深めるため情報交換会も開催しました。

2日目は「住民交流の場づくり」をテーマに、石巻市の「川

の上・百俵館」を見学。「石巻川の上プロジェクト」の三浦信行氏と鳥羽真氏から、「まちを耕し、ひとをはぐくむ」という理念を掲げた同プロジェクトが、もともと住んでいる住民の方と集団移転してくる住民の方とのコミュニケーションのため、どのような取り組みを行ったのか、お話を伺いました。

午後からは、空き家をリノベーションし従来型にない住環境・商空間を用意し、新たな需要層となる人居希望者と大家さんをマッチングするという事業モデルについて、合同会社巻組の渡邊享子氏に、実際に街なかの建物をご案内いただきながら説明を受けました。

参加された方からは、新鮮な思考を与えてくれる素敵な研修だ等の感想が寄せられました。今後の業務に活かしていただければ幸いです。



「エコで災害に強いまちづくり」を学ぶ

特産品 開発情報



東通天然ヒラメ刺身重・デビュー!



この「のぼり」が目印!

東通村の新・OMOTENASHIご当地グルメ!

東通天然ヒラメ刺身重

青森県東通村
地図 ⑤

東通村の『東通天然ヒラメ刺身重』が、新しいおもてなしご当地グルメとして今年7月にデビューしました。青森県のヒラメ漁獲量は全国2位で、東通村は青森県の中でも有数の漁獲量と漁獲金額を誇ります。村では、食材の豊かさを呼び水に、村や下北半島を訪れる人を増やしたいと、昨年7月から飲食店、漁業関係者らと会議を重ねて、コース料理を開発しました。

この『東通天然ヒラメ刺身重』には、地元産の天然ヒラメがふんだんに使われ、食感や味の異なる様々な食べ方を楽しむことができます。食前のスープからデザートまで、東通産の食材を味わい尽くすことができるコース料理となっており、大満足間違いなし!

『東通天然ヒラメ刺身重』は、東通村内にある「ログレストラン南川」、「レストランむら」、「松楽」の3店舗でお召し上がりいただけます。



東通産のヒラメ

DATA

【お問合せ】東通ヒラメ料理推進協議会 ☎0175-27-2111
【URL】<http://www.higashidoorihirame.com>

志賀の風土に育まれた名産品

能登志賀ころ柿

石川県志賀町
地図 ⑥

ころ柿は、石川県志賀町で盛んに作られている、能登の伝統的な特産物です。昨年10月に、JA志賀の「能登志賀ころ柿」が、地域ブランドとして国に認められ、地理表示 (GI) 保護制度に登録されました。GI制度とは、産地の自然条件や伝統的な製法により生産された農林水産物食品のうち、産地に根付き、気候風土と結び付いた商品について、その名称を知的財産として保護する制度です。

ころ柿の原料となる柿は、志賀町原産の「最勝柿」という品種。柿の皮剥きから始まり、糸くり、乾燥に至るまで、すべてが手作業という生産過程は、今も昔も変わることがなく受け継がれています。ここ志賀町では11月に入ると、農家はころ柿作りに精を出します。渋柿を竿に吊るして約1カ月。本格的な冬の到来とともに、ほのかに甘いころ柿の完成です。



甘味をぎゅっと凝縮した銑色のころ柿

DATA

【お問合せ】JA志賀 ☎0767-32-1155
【URL】<http://www.ja-shika.jp/index.html>

鹿島の和梨100%

かしまの 和梨ジュース

福島県南相馬市鹿島区
地図 ⑦

南相馬市の特産品のひとつである和梨。沿岸域の温暖な土地で古くから栽培され、現在は『そうま梨』として出荷されています。

そんな南相馬鹿島区産の和梨を丸ごと絞った「かしまの和梨ジュース」が、試験販売を繰り返し、昨年度から本格的な販売をスタートしました! 和梨特有の芳醇な香り、ふくよかな甘みが特徴で、後味もすっきりとして飲みやすく仕上がっています。

ジュースは、『幸水』・『豊水』の2種類が商品化されています。2つの梨の味わいを、ぜひ飲み比べてみてはいかがでしょうか?

梨は高血圧・高コレステロールなどに効果があると言われており、健康が気になる方にもおすすめの商品です。

かしまの和梨ジュースは、10月より販売が予定されています。詳しくは南相馬市かしま観光協会にお問い合わせください。プレミアム感が高く、数量限定商品となっておりますので、発売された際は、お早めにお買い求めください。



新商品・かしまの和梨ジュース

DATA

【お問合せ】(一社)南相馬市かしま観光協会 ☎0244-26-3700
【URL】<http://www.kashima-kankou.jp/>



ころ柿作りの風景



郷土のごちそうをアレンジ

白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋

しらかわら
岐阜県白川村
地図 ①

『すったて』とは、石臼ですりつぶした大豆に、味噌や醤油をベースにした出汁から作られた、白川郷で祝い事や、報恩講という浄土真宗の行事で親しまれていた郷土料理です。『白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋』は、この郷土料理をより多くの人に味わってもらうために、白川村南部地域の有志で結成された『白川郷鍋食い隊』が鍋料理にアレンジした逸品です。

鍋の主役は飛騨地域特産の飛騨牛。飛騨牛独特の芳醇な香りと、スープが絶妙にマッチしています。鍋には、白川村特産のキクラゲをはじめ、新鮮な野菜がたっぷり。シャキシャキの野菜とプリッとしたキクラゲの食感、口の中で濃厚なスープと絡み合い、おいしいハーモニーを楽しんでいただけます。

『白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋』は、村内の民宿やお食事処にてお召し上がりいただけます。

DATA
【お問合せ】白川村観光振興課
☎05769-6-1311
【URL】<http://shirakawa-go.org/>

田辺でのランチはこれに決まり!

紀州田辺のあがら丼

たなべ
和歌山県田辺市
地図 ①

紀州田辺には、新鮮な魚介類をはじめ熊野牛や梅鶏、特産品の梅干しやなんば焼、ごぼう巻など、季節ごとの旬の食材がたくさんあります。

JR紀伊田辺駅前にある飲食店街・味光路では、夕刻から割烹や居酒屋でこの旬の食材をお出ししていますが、「お昼も田辺らしい食事をしたい!」という、観光客の皆様からのご希望にお応えし、『紀州田辺のあがら丼』の提供を平成19年から始めました。

「あがら」とは、田辺の方言で「私たち」という意味です。『あがら丼』とは、「当地の旬の食材を使った私たちの自慢の丼」という思いで名付けました。

DATA
【お問合せ】田辺観光協会 ☎0739-26-9929
【URL】<http://www.tanabe-kanko.jp/>

『あがら丼』のメニューは各店舗オリジナルで、各お店の自慢の味を楽しめます。メニューも順次更新していますので、機会を逃すと食べられないものも…。田辺にお越しの際には、ぜひご賞味ください!



田辺の食材がたっぷりの『あがら丼』

まちおこしに一役買ったソウルフード

八幡浜ちゃんぽん

やわたはま
愛媛県八幡浜市
地図 ①

『八幡浜ちゃんぽん』は、四国の西の玄関口といわれる八幡浜市で、長崎・神戸・横浜をはじめとした全国各地の港町にみられるように、中国の麺文化を八幡浜風に「ちゃんぽん」にして生まれた食べ物です。八幡浜の「ソウルフード」として市民に愛され続けており、各飲食店でオリジナルメニューを味わえるほか、各家庭の食卓にも浸透しています。

そんな『八幡浜ちゃんぽん』に着目し、盛り上げてきたのは、八幡浜商工会議所青年部の皆さん。地場産業が衰退する中、八幡浜に活力を取り戻そうと、平成18年に『八幡浜ちゃんぽんプロジェクト』を立ち上げ、平成22年からは、市がその取り組みを継承し、食を通じたまちおこしを進めてきました。

『八幡浜ちゃんぽん』は、長崎のちゃんぽんとは異なり、鶏がら・鰹・昆布などでだしを取った、黄金色のあっさりしたスープが特徴です。具材には、特産の蒲鉾・じゃこ天など水産練り製品が使われており、魚のまち八幡浜らしさを表現しています。

DATA
【お問合せ】八幡浜市商工観光課 ☎0894-22-3101
【URL】<http://www.city.yawatahama.ehime.jp/>



八幡浜ちゃんぽん

パンフレットで八幡浜ちゃんぽんをPR





期間中、ピンク色のストライプ柄に彩られる会場にも出会えるかも (c)「燕三条 工場の祭典」実行委員会

こ う ば
開け、KOUBA!

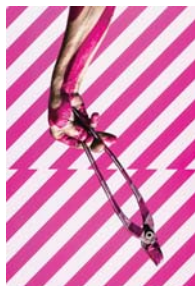
第5回「燕三条 工場の祭典」

新潟県燕市・三条市
地図 L

「燕三条 工場の祭典」は、燕三条地域の名だたるKOUBA (こうば) が、開催期間中に一斉に開放され、訪れた方々にKOUBAでのものづくりを体感できるイベントです。

日本を代表する金属加工品の産地であるこの地域で、多種多様な製品を産み出している KOUBA (工場)。米どころとしても有名なこの地で農業に取り組む KOUBA (耕場)。そんな普段は私たちにとって馴染みのない KOUBA を訪れ、職人・生産者の仕事を間近に見て、対話し、ものづくりを体験することもできます。また、KOUBA (購場) では、この地でつくられた産品を実際に手にすることができます。

このイベントは、消費者と職人・生産者を直接結び付けることで、ファンを生み出し、職人・生産者にはエンドユーザーの声・視点を直接届けるなど、人と人を「繋ぐ」場としての役割も果たしています。燕三条で、3つの KOUBA の扉の向こう側にある世界を堪能してはいかがでしょうか。



(c) イベントのポスター「燕三条 工場の祭典」実行委員会

全国のおいしいお米が大集合

第11回あなたが選ぶ 日本一おいしい米コンテスト in 庄内町

山形県庄内町
地図 K

庄内町は、つや姫やはえぬき、コシヒカリ等のおいしい米のルーツである「亀ノ尾」「森多早生」発祥の地として、消費者の求める安全安心でおいしい米づくりを全国に情報発信しています。このコンテストは、食味計による判定ではなく、実際に食べた人による審査結果をもとに、最優秀賞を決定するユニークな庄内町の米コンテストです。

毎年、全国から約400点を超える米が出品されます。審査方法は、一般の審査員が品種を知らされずに、ランダムに送られた米を、普段食べている米と比較して評価するというもの。12月2日に開催される決勝大会では、一般参加者も出品品の試食が可能です。他にも新米おにぎりやおかずの試食に、特産品コーナーなど、お米や庄内の特産品を味わえる催しも同時開催します。



賑わう出品米・新米おにぎりなどの試食コーナー



決勝での審査員による食味審査

DATA

【開催日】10月5日(木)~8日(日)
【開催場所】三条市・燕市全域、及び周辺地域
【お問合せ】「燕三条 工場の祭典」実行委員会事務局 ☎0256-35-7811
【URL】<http://kouba-fes.jp/>

DATA

【開催日】12月2日(土)
【開催場所】JA庄内たがわ新余目支所2階ホール
【お問合せ】あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト実行委員会事務局 ☎0234-42-0169
【URL】<http://www.town.shonai.lg.jp/kanko/events/>

走る参加者



沿道の出店



ランナーも観客も楽しめるスポーツイベント

中之条まちなか5時間リレーマラソン

なかのじょうまち
群馬県中之条町
地図 M

中之条町の中心商店街1周3.5kmのコースを、チームで襷をつなぎながら、最大5時間を走りきる「中之条まちなか5時間リレーマラソン」が今年も開催されます。

舞台は国道を貸し切った高低差36mの特設コースで、競技志向のランナーも達成感を味わえます。楽走志向のランナー向けのリレーゾーンも設けられており、仮装ランの参加者も多数。沿道からは思わず笑顔がこぼれます。

出店ブースでは地元グルメを満喫でき、コース沿いにもおいしい飲食店がズラリ。スタンプラリーや足湯等のイベントもあり、リレー順番待ちランナーや観客も、大会を楽しめる仕掛けも大会の魅力のひとつです。

大会終了後は、四万温泉・沢渡温泉などでリフレッシュ。仲間との憩いの時をお楽しみください。

DATA

【開催日】12月3日(日)
【開催場所】群馬県吾妻郡中之条町商店街特設コース
【お問合せ】中之条まちなか5時間リレーマラソン実行委員会事務局 ☎0279-76-3117
【URL】<http://www.town.nakanajo.gunma.jp/machi5/index.html>



北アルプスの山々を望む生地の港



イベントで賑わう魚の駅「生地」

地域の味覚とまちの風情を味わう 魚食&歩く in 生地2017

富山県黒部市
地図 N

「黒部」と言えば、黒部峡谷や黒部ダムなどが有名で「山の中」というイメージが強いかもしれませんが、黒部市の海辺に面する生地は、清流で名高い黒部川が流れ、扇状地には水田が広がり、海辺では湧水があちこちで見られる、「水」の豊かなところ。また、昔からの漁師町で、富山湾の海の幸も豊富です。そんな生地の海の幸を味わい、まちの風情も楽しむことのできる「魚食&歩く in 生地」が開催されます。

「魚食」では、目玉商品であるカニ汁をはじめ、種類豊富な漁師汁や、海鮮丼、寿司など富山湾の海の幸をたっぷり味わえます。「歩く」では、生地の湧水スポットを巡り、湧水の飲み比べをしたり、風情ある漁師町の雰囲気を感じることができます。生地のまちをゆっくり歩いて、浜の味覚を味わう、充実した一日を過ごすてはいかがでしょうか。

DATA

【開催日】10月8日(日) 【開催場所】魚の駅「生地」
【お問合せ】JFくろべ 魚の駅「生地」 ☎0765-57-0192
【URL】<http://www.jf-kurobe.jp/sakananoeki-ikuji/>

町並み・人情・竹灯りの融合

町並み竹灯り～たけはら憧憬の路～

広島県竹原市
地図 O

広島県沿岸のほぼ中央に位置し、瀬戸内海の豊かな自然と温暖な気候に恵まれたまち、竹原市。江戸時代に、製塩や酒造業で栄えた町並み保存地区には、豪商のお屋敷や由緒あるお寺などが立ち並び、情緒溢れる町並みがそのまま残されています。

『町並み竹灯り～たけはら憧憬の路～』では、その風情ある町並みが竹灯籠から溢れるろうそくの灯りで幻想的にライトアップされます。

竹灯籠や竹オブジェは、地域資源である竹を活用して作成された、地域の皆さんの手作りの作品です。様々な団体や地域の人たちがイベントに携わることで、まちづくりの機運も醸成されています。

町並み散策も楽しみつつ、町に住む人々、町を訪れている人々との出会いも楽しめるのがこのイベントの魅力のひとつ。竹原には、美しい町並みと、人情溢れる人々との出会いが待っています。



ライトアップされた町並み

DATA

【開催日】10月28日(土)・29日(日)
【開催場所】竹原町並み保存地区一帯
【お問合せ】たけはら憧憬の路実行委員会 ☎0846-22-7745
【URL】<https://www.takeharakankou.jp/event/9842>



地域住民手作りの竹灯籠

西海の食の祭典

西海大鍋まつり

長崎県西海市
地図 P

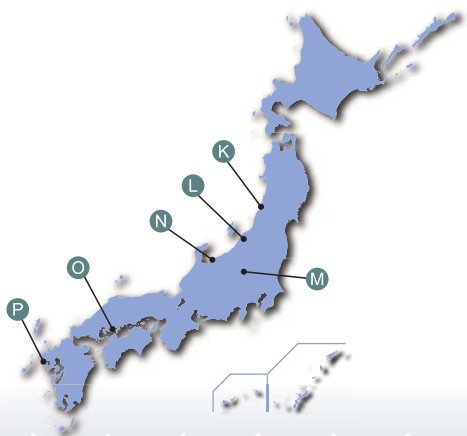
あたたかな鍋料理やスープが恋しくなる季節に、今年も「西海大鍋まつり」が開催されます。このイベントは、西海市の旬の食材をふんだんに使った、様々な料理を味わうことができる恒例の食の祭典です。

特産品である伊勢海老を使った贅沢なみそ汁や、自慢の特選料理が登場し、毎年、市内外から多くの人々が訪れます。これらの料理を提供するのは、地元の商工会や飲食店、婦人会など、地元食材のおいしさを知り尽くした皆さん。自慢の食材と、腕によりをかけた料理で、来場者の皆さんをおもてなしします。

会場では多彩なステージショーも催され、会場を盛り上げるほか、農産物・水産物の販売も行われます。食欲の秋、お好みの特選料理を味わって、からだの芯から温まってください。

DATA

【開催日】11月26日(日)
【開催場所】西海スポーツガーデン 駐車場
【お問合せ】西海市情報観光課 ☎0959-37-0064
【URL】<http://www.city.saikai.nagasaki.jp/>



料理に舌鼓を打つ来場者



地域の皆さんによる特選料理



**地元開催型
「産品相談・商談会」
が開催されました**

当センターは「産品相談・商談会」事業として、様々なメニューを用意しています。そのなかで地元開催型「産品相談・商談会」は、皆様の地元で開催できるオーダーメイド型の事業として、毎回ご好評をいただいているメニューのひとつです。

平成29年6月29日(木)・30日(金)には和歌山県田辺市にて、地元開催型「産品相談・商談会」を開催しました。

田辺市で開催された「産品相談・商談会」には、田辺市・みなべ町・上富田町の3市町から計12事業者にご参加いただき、3社の大手百貨店などのバイヤーとの面談が行われました。



田辺市での「産品相談・商談会」

地元開催型「産品相談・商談会」では、ご希望のバイヤーの派遣や産品開発等に関する講演会、アドバイザーに、製造現場を体験してもらったための視察などを、組み合わせることなども可能です。

地元で開催することで参加事業者の時間的・費用的負担が軽減され、バイヤーの現地訪問により地域の認知度が向上し、実施後もバイヤーとの関係の継続が期待されます。

今年度は、すでに複数の自治体様より、地元開催型「産品相談・商談会」にお申込みいただいております。詳しくは担当までお気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせ】
地域振興部 振興業務課
(産品支援事業担当)
☎03-6372-7305
🌐www2.dengen.or.jp/html/works/hanbai/sanpin.html
✉hanbai@dengen.or.jp



「7・21食の相談・商談会」を実施しました

平成29年7月21日(金)、東京都中央区の綿商会館において「7・21食の相談・商談会」を実施しました。これは、電源市町村の地域資源のブランド化等を支援することを目的に、各地域で生み出された特産品(産品)の開発・改良および販路拡大につなげるために、開催しているものです。今年度は、全国15市町村から16事業者がご参加いただき、11社の大手百貨店やスー

パーマーケット等のバイヤー、デザイナーから、1枠30分で産品の評価や改良、販路拡大、パッケージデザインなどについてアドバイスを受けました。

ご参加いただいた事業者の皆様からは、「複数のバイヤーと商談できる貴重な機会でもとても有意義だった」、「専門家から具体的なアドバイスが参考になった」という感想をいただきました。なかには、引き続き専門バイヤーとの打ち合わせが決まった事業者や、常設品やギフト商品として取扱いの検討まで話が進んだ事業者もあり、今後の進展が期待される相談・商談会となりました。

【お問い合わせ】
地域振興部 振興業務課
(産品支援事業担当)
☎03-6372-7305
🌐www2.dengen.or.jp/html/works/hanbai/sanpin.html
✉hanbai@dengen.or.jp



「7・21食の相談・商談会」



**「企業誘致支援サービス」の二環として、
「フードファクトリー2017」に出席**

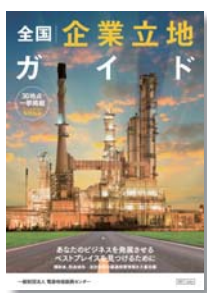
『フードファクトリー2017』が、平成29年9月13日(水)～15日(金)までの3日間、東京ビッグサイトで開催されました。このイベントは約7万人が来場(平成28年実績)する大規模な企業展です。

当センターでも、このイベントに出席し、「企業誘致支援サービス」のご契約をいただいている自治体様の工業団地等のPR、原子力立地地域への企業立地のメリットの紹介、出展・来場された企業等との情報交換等を行いました。

当センターの「企業誘致支援サービス」は、こうした企業展への出展の他に、工業団地等を紹介するパンフレットの作成、全国1万社程度への「企業立地意向アンケート調査」の実施、

立地意向がある企業へのヒアリング調査等を行っております。これらがパッケージ化された合同型のサービスは一括30万円(税込)と、ご利用しやすい料金になっております。その他、ニーズに応じ個別型の各種支援サービスも行ってまいります。担当までお気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせ】
地域振興部 振興調査課
(企業誘致担当)
☎03-6372-7306
🌐www2.dengen.or.jp/html/works/yuchi/yuuchi/index.html
✉yuuchi@dengen.or.jp



全国企業立地ガイド(パンフレット)



**研修No.2
「協働の考え方をつくり方」新しい地域づくり
「新役所改革」を実施しました**

平成29年7月27日(木)・28日(金)に、電源地域振興センター会議室において、研修No.2「協働の考え方・つくり方」新しい地域づくり・新役所改革」を実施

しました。今回の研修は、相模女子大学の松下教授、愛知県新城市まちづくり推進課の佐々木主事を講師にお迎えしました。研修第1日目には、「協働の



講師による講義



ワークショップの様子

基礎」と題して、松下教授の自治体職員時代の経験も踏まえながら、協働の概念やその基礎についてお話しいただきました。その後、新城市・佐々木主事より、全国初の若者条例、若者議会条例を制定し、若者のまちづくりへの参画を進めている新城

市の取り組みをご紹介します。第2日目には、若者のまちづくり参画や協働提案事業を題材に、自治体職員が協働を

進めるうえでの注意点などを学びました。また、2日間の研修では、講義に加えグループワークを実施し、参加者と講師の皆

さんの中で活発な意見交換が行われました。

今年度は、上表のスケジュールで研修を開催いたします。お気軽に担当までお問い合わせください。

【お問い合わせ】
地域振興部 振興業務課
(研修事業担当)
☎03-6372-7305
🌐www2.dengen.or.jp/html/works/kensyu/index.html
✉kensyu@dengen.or.jp

平成29年度の
専門家派遣事業を
実施しています

当センターでは、地域支援助成事業として、電源地域の抱えている課題の克服や問題の解決に向けて、専門家による現地指導（現状確認・アドバイス・情報提供等）を行っています。対象とする事業分野は問わず、支援の形態も講演会、実務指導など、電源地域のニーズにあった形で対応いたします。事業対象者は電源地域の市町村、または電源地域の市町村から推薦を受けた事業者や各種団体など（電源地域の市町村を経由してお申し込みを原則とします）といたします。専門家への謝金については当センターが負担し、専門家の旅

費（宿泊費を含む）は派遣を受ける市町村等に負担していただきます。詳しくは左記までお問い合わせください。

【お問い合わせ】
地域振興部 振興調査課
(専門家派遣担当)
☎03-6372-7306
🌐www2.dengen.or.jp/html/works/shinko/senmon/html
✉senmon@dengen.or.jp

相談事業のご案内

地域活性化に取り組む電源市町村が抱える問題や課題について、それぞれの地域が持つニーズに応じ、相談や要望を受け付けられるように、相談窓口業務を行っています。

相談窓口は、電話やメールでも受け付けており、問題解決や課題克服に向けて当センターの持つ豊富な情報を提供しながら、解決策を見出す支援をいたします。

また、イベント等の広報事業や、次世代向けの普及啓発事業も行ってまいりますので、お気軽にご相談ください。

【お問い合わせ】
地域振興部 振興業務課
(相談事業担当)
☎03-6372-7305
✉shinkou@dengen.or.jp

■平成29年度 研修一覧

No.	テーマ	時期	日数	定員	研修場所	参加費
1	ビッグデータを活用した施策・事業づくり	平成29年11月30日(木)～12月1日(金)	2日	20名	(一財)電源地域振興センター	20,000円
自治体職員は、地域の課題把握や効果的な施策の実施が求められています。データ分析やワークショップなどを用いて、「真の課題の発見」、「適切な成果目標の設定」、「周りの巻き込み方」などを体感的に学びます。						
3	企業誘致による地域活性化策を学ぶ	平成29年10月26日(木)～27日(金)	2日	20名	(一財)電源地域振興センター	20,000円
企業誘致の推進に向けた産業動向や関連政策、実務啓発、誘致事例について学びます。						
4	原子力発電所の廃炉を学ぶ	平成29年10月19日(木)～20日(金)	2日	20名	(一財)電源地域振興センター	20,000円
廃止措置の概要と現在の状況、安全性や今後の展望などについて学びます。※施設見学あり。研修場所～見学施設間の交通費は別途ご負担いただきます。						
5	地域資源を活用した地域ブランド作りと販売戦略を学ぶ	平成29年11月1日(水)～2日(木)	2日	20名	(一財)電源地域振興センター	20,000円
地域特産品を地域ブランドへ育てるにはどうすればよいのか。地域資源を活用して売れる商品にするための自治体の役割や事業者の取組み方等について、講義やワークショップ、成功・失敗取組事例等を通じて学びます。						
6	成長する農業と6次産業化のヒントを学ぶ	平成30年1月〔予定〕	2日	20名	(一財)電源地域振興センター	20,000円
農業を成長産業とするヒントや6次産業化を成功させるポイントなどを学びます。						
7	地域住民が主体となる地域運営と小さな拠点づくりを学ぶ	平成30年2月〔予定〕	2日	20名	(一財)電源地域振興センター	20,000円
集落地域の人や資源・活動をつなぎ、暮らしの安心と未来の希望を育む小さな拠点づくりを学びます。						

※研修開催時期や内容は、変更する場合もあります。具体的な研修の内容や参加のお申し込みは、今後ご案内する各研修のリーフレットまたは当財団のホームページをご覧ください。



いとうたくや
伊藤拓哉さん

KEY PERSON



地域ブランドの作り方と自治体職員の役割

各方面で活躍する「まちづくりのKEY PERSON」に地域活性化の視点をお聞きしています。今回は、『食を通じた地域興し』として全国各地の地域特産品のブランド化支援や食品事業者の活性化に取り組んでこられた、株式会社生産者直売のれん会の伊藤拓哉さんにお聞きしました。伊藤さんには、平成29年11月開催予定の当センターの研修No.5「地域資源を活用した地域ブランド作りと販売戦略を学ぶ」の講師をお願いしています。

「地域ブランド」がなぜ必要なのか

今日の食品業界全体は人口減少、少子高齢化、価格競争の三重苦の状態です。人口減少と少子高齢化の影響により、胃袋、の絶対数とその容量が減少しているうえ、値下げ競争も激しくなっています。

このような厳しい状況の中でも、食品事業者の利益を確保する方法のひとつが「ブランド化」だと考えています。ブランドとは、シンプルに言えば「指名買される」ことです。指名買される商品になるための要件として、独自のマーケットでNo.1をとれる商品であることが重要になります。では、そのような商品はどこでやるのか。それは、「〇〇販路における〇〇商品のNO.1を目指す」ことです。

商品カテゴリーにおけるNO.1ブランドは日本で1社しかできない。しかし「〇〇販路における」という前置きを加えれば、〇〇商品カテゴリーのNO.1ブランドの椅子は無数にあり、NO.1ブランドになれば食品事業者の利益は一変します。私たちはそんな「小さなNO.1ブランド」を全国に作っていきたくと思っています。

「独自マーケット」でNO.1を目指す

私たちがお手伝いをした地域ブランド品のなかで、鹿児島県指宿市の「指宿マンゴー」と広島県三原市の「冷やして食べる クリーむパン」の事例があります。

指宿市は温泉地として年間約400万人の観光客が訪れる一方で、お土産品の売り上げが伸び悩んでいます。と申しますのも、指宿市内の

お土産は新幹線停車駅や空港などでも購入できるお土産品しかなく、観光客は指宿市内でお土産を購入する理由がなかったからです。

そこで、「指宿市内でしか買えないオリジナルのお土産ブランド商品」を開発することとなりました。商品開発の素材としたのは、指宿市産のマンゴーです。商品カテゴリーは「指宿マンゴー加工品」、ターゲットは「観光客」、商品用途は「お土産品」、販路は「指宿市内限定」としました。小さくても「No.1」となるよう商品を提起したわけです。そこで、市内ホテルや観光地のお土産売り場に「1坪ショップ」を置き、限定販売するといった戦術をとりました。結果、「指宿マンゴー」は指宿市のブランドとして定着していきました。

また、(株)八天堂様の『冷やして食べる クリーむパン』は、この素材の持つ「スイーツ」という面に着目し「パンの手土産」という、新しいジャンルの確立を目指し、独自のマーケットを構築することとしました。

立地を「駅ナカ」に特化して、今では札幌から福岡まで全国20店舗に展開する「八天堂」ブランドになりました。

地域ブランド開発のための自治体職員の役割

地域ブランド品開発のためには、生産者・事業者、自治体の連携が必要不可欠です。中でも自治体には、「外と中の経営資源を繋ぐ」という

大きな役割があります。

自治体職員の多くはゼネラリストなので、「コンサルタント」などの外部専門家を上手に活用することです。

外部のコンサルタントの多くは、地域内の魅力的な人と一緒に仕事をしたいと考えているものの、地域内の情報を持っていません。地域の魅力を外部に発信するとともに、外部の情報を地域の人に届ける、外部と内部の「情報の架け橋」としての役割が、自治体職員には求められます。地域内の生産者・事業者をよく知っている自治体職員だからこそ、外部コンサルタントの上手な活用ができるのです。

今回の研修では、販売戦略についてもお話しする予定です。「指宿マンゴー」や「冷やして食べる クリーむパン」の事例では、「1坪ショップ」や「駅ナカ」がキーワードになっています。

そうした、「販路」の情報は、外部情報です。外部情報と内部情報を繋いでいくことがとても重要なのです。

マスメディアの活用という点でも、民間よりも自治体から発信される情報のほうがメディアに対するアピールは格段に大きいのです。

自治体職員が、そうした役割に徹することで、外部の視点を取り入れつつ、地域の良さを生かしたブランド品開発が可能になると考えています。(談)

略歴

2002年に大手コンサルティング会社に入社。中堅・中小企業の印刷・広告業界のコンサルティング活動を経て、2007年5月に株式会社生産者直売のれん会に創業メンバーとして参画。「価格競争」ではなく「価値競争」を!!をスローガンに、食品メーカー様に商品開発、販路拡大、新規事業のご支援を行う。2009年コンサルティング部門事業部長、2014年執行役員に就任。